



■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	<b>農業生産法人有限会社十津川農場</b>		
年 間 売 上 高		従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	35名(社員18名 パート17名)
代 表 者 氏 名	<b>玉置 廣良</b>		
メ ッ セ ー ジ	「21世紀はスローフードの時代がくる」と確信し、17年前の1999年に、未利用資源だった鹿児島県のびわの葉を使ってお子さんからご高齢の方までが、毎日、たっぷり、安心して飲めるノンカフェインのお茶をつくろうと決意しました。日常茶飯事という言葉がありますように、お茶は日本の食文化。地域の食材、地域の人財を有効活用し、健康を守る食生活に寄与できれば幸いです。経産省より地域未来牽引企業に選定されました(2020年)。		
ホ ー ム ペ ー ジ	<a href="https://www.totsukawa-farm.co.jp/">https://www.totsukawa-farm.co.jp/</a>		
会 社 所 在 地	〒 893-2503	鹿児島県肝属郡南大隅町根占横別府487-1	
工 場 等 所 在 地	〒	上記と同じ	
担 当 者	池之迫 充	E - m a i l	<a href="mailto:ikeno@totsukawa-farm.co.jp">ikeno@totsukawa-farm.co.jp</a>
T E L	0994-24-5531	F A X	0994-24-5532

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

- 原料は鹿児島県産びわ葉100%、自社農場1万坪(びわの木約5000本)  
その他、管理地、契約農家(数珀軒)と合わせて茶葉の生産量は、年間約20万kg。
- ポイント1 安全な原料選び  
●南国・大隅半島の燦々と降り注ぐ太陽の光と、火山がもたらす良質な土壌で育つびわの葉が原料。その原料をしっかりと天日乾燥し、まろやかな味わいをつくり出します。  
手間と時間と愛情をかけて丁寧につくっていきます。
- ポイント2  
●芳ばしくまろやかな味わいをつくる特許製法 2017年度の鹿児島県発明協会会長賞受賞。  
●天然鉱石を積み重ねることで自然界の源水を再現させた粒子の細かい機能水を生み出すオリジナルの活水装置。特別な炭やトルマリン石セラミックス、金も入り、さらにパワーアップ！機能水に浸け込むことで、アクを抜きます。  
●350℃という高温で芳ばしく焙煎する技術は匠の技ならではのもの。びわの葉の有用成分が余すことなく引き出されます。焙煎技術は、プロの焙煎士が一定の品質に仕上げられています。  
●原料の生葉の約2割を占めるびわの葉の裏面にびっしりついている綿毛を4つの工程で除去しています。



■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有→具体的に	金属探知機による異物混入検査			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	日報などによる管理			
	従業員の管理	5S(整理・整頓・清掃・清潔・躰)の徹底			
	施設設備の管理	整理整頓・清掃の徹底			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	中村智久 製造部	連絡先	0994-24-5531
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			